



Котлеты "Яссы кёфте"

Yassi Köfte



250 гр. фарша
1 стакан булгура (мелко дробленная пшеница)
1 луковица
1 ч.л. соли
Обмакивать:
2 яйца
1,5 стакана растит. масла

- # Булгур залить одним стаканом воды, оставить на 10 минут.
- # Лук мелко порезать, добавить в булгур, посолить, перемешать.
- # Добавить фарш, месить еще 3-4 минуты, поставить в холодильник на 30 минут.
- # Отделить от фарша кусочки размером с грецкий орех, скатать, затем ладошками прижимая придать плоскую круглую форму.
- # В кастрюлю налить 4 стакана воды, посолить, закипятить. Затем в воду положить котлеты, варить 5 минут.
- # Котлеты достать, дать остить. Яйца взбить.
- # В сковороде нагреть масло. Котлеты обмакнуть в яйца и пожарить в масле с двух сторон.
- # Подавать горячими или теплыми.

Рецепт принадлежит г. Игдыр.